



Adventsrezepte



Weihnachtsgin

(Ab 18 Jahren!)

ZUTATEN

750 ml	Gin
½ TL	Zimtblüten
3	Kardamomkapseln
3-4	Sternanis
1 Zweig	frischer Rosmarin
4-5	Wachholderbeeren
2	Nelken
1	Zimtstange
etwas	Ingwer, geschnitten
1	Bio-Orange oder 1 TL Orangenschale

Wer es scharf mag:

1 Msp.	FrISChe Chilliringe
	Abriebe einer Tonkabohne



Zubereitung:

- Den Gin in eine Flasche mit größerer Öffnung füllen.
- Den Ingwer und die Orange in Scheiben schneiden und zu dem gin in die Flasche geben.
- Die Kardamomkapseln leicht andrücken und die Zimtstange durchbrechen, damit das Aroma besser austreten kann und gemeinsam mit den anderen Gewürzen ebenfalls zu dem Gin hinzufügen.
- Die Flasche verschließen und den Weihnachtsgin für mindestens 48h ziehen lassen. Dabei verändert der Gin leicht seine Farbe.
- Anschließend den Gin durch ein Sieb abgießen und genießen.

Kleiner Tipp:

Der Weihnachtsgin eignet sich auch sehr gut als Geschenk. Dafür einfach den Gin in eine schöne Flasche füllen und ausgewählte Gewürze als Deko in der Flasche lassen. (Achtung! Diese Gewürze geben dann weiterhin ihre Aromen in den Gin ab.) Ein personalisiertes Etikett hinzufügen und fertig ist das Weihnachtsgeschenk.

Viel Spaß und Prost!

